



En Aparté
AOC Côtes d'Auvergne Blanc



CÉPAGE : chardonnay 100 %

TERROIR : argilo calcaire sur du basalte.
Exposition ouest (explique la fraîcheur)

VENDANGES : mécanique

VINIFICATION : vendanges mécaniques,
pressurage direct, léger débourage,
fermentation à froid (16°), levures indigènes,
vinification sans sulfites.

ÉLEVAGE : 6 mois en cuve.

DÉGUSTATION : un vin blanc très subtil aux
arômes de fruits exotiques (mangue,
pamplemousse).

ACCORDS : Idéal à l'apéritif ou avec du
poisson.

GARDE : A boire jeune sur le fruit autour de
10°.

